Rok XIIty. Nr. 1.

Szkółka niedzielna

Módl się i pracuj, a będziesz szczęśliwy.

Leszno. — *Nowe Lato*, dnia 1. Stycznia 1848.

Religia.

Przemowa.

Już się to jedenaście latek skończyło, a dwunasty, chwała Bogu! zaczyna roczek, jak dla każdego z was, mili Kmiotkowie! Szkółka niedzielna otworem stoi. Ubogać ona w swoich zasobach, nie jéj to przecie jest wina; ale! co jéj zbywa na dostatku, to szczerością pragnie wynagrodzić. Może lepsze nadejdą czasy, bo od czegóż nadzieja! Tymczasem przestańmy i na suchym kawałku chleba; żarnowy, to prawda! lepszy jednakże i zdrowszy, jak zachwalane i nastręczane przyprawne potrawy, bo nie ma w nim ukrytéj trucizny. Co w sercu, to i w uściech! a w obojgu niech będzie chwała na wysokości Bogu, a na ziemi pokój ludziom dobréj woli.

Paweł święty, tak się odzywa w pierwszym liście do Koryntów: „A ja „gdym przyszedł do was, Bracia, przy„szedłem nie z wyniosłością mowy, al„bo mądrości, opowiadając wam świa„dectwo Chrystusowe. Albowiem nie „rozumiałem, żebym miał co umieć mię„dzy wami, jedno Jezusa Chrystusa, i „tego ukrzyżowanego. I byłem ja ze „mdłością i z bojaźnią i ze drzeniem „wielkiém u was. A mowa moja i „przepowiadanie moje nie w przyłudza„jących mądrości ludzkiéj słowach, ale „w okazaniu ducha i mocy. Aby wiara „wasza nie była w mądrości ludzkiéj, „ale w mocy Bożéj. A powiadamy mą„drość między doskonałymi. A mą„drość nie wieku tego, ani książąt „wieku tego, którzy się każą. Ale po„wiadamy mądrość Bożą w tajemnicy, „która zakryta jest, którą Bóg prze„znaczył przed wieki ku chwale na„széj, któréj żaden z książąt wieku „tego nie poznał. Bo gdyby byli po„znali, nigdyby byli Pana Chwały nie „ukrzyżowali.“

Słowa te wielkiego nauczyciela narodów są wzorem dla nas niegodnych; oby i dla was, mili Bracia, były! Nie umiéjmy między sobą, jedno Jezusa Chrystusa i tego ukrzyżowanego! Bo mądrość tego świata nadyma, a mądrość Jezusa Chrystusa i to ukrzyżowanego, upokarza; a pokora, to wy już wiecie, że mury przebija.

Grzechy nasze stały się gdyby murem oddzielającym nas od Boga; upokorzmy się z żalem i z skruchą, a one

się rozwalą jak owe mury Jerycha na głos trąby Lewitów, i będziemy mieli wolny wstęp do królestwa Niebieskiego, do którego posiadania stworzył nas Bóg dobrotliwy.

Tego tak ważnego dzieła nie odkładajmy na potém, bo ono nie pewne! Czas upływa jak woda i nie wraca nazad, a godziny życia naszego są porachowane. Nie wiemy, która ostatnia, a ta wszakże stanowić będzie o wieczności naszéj. Porachujmy się więc zawczasu w sumieniu naszém: Na cośmy tyle przeżytych latek obrócili? Jaki mamy z nich zarobek na zbawienie duszy? O ileśmy stali się doskonalszymi? Cośmy właściwie warci przed Bogiem? Bo to jest prawdziwa mądrość: poznać siebie samego! Bez poznania nie przyjdzie człowiek do porzucenia złego, a więc i nie postąpi w dobrem, nie stanie się doskonałym. A Pan Jezus powiedział: „bądźcie doskonałymi, jak wasz Ojciec w niebiesiech doskonały jest.“

Do tego porachunku, kiedyż jest czas dogodniejszy, odpowiedni, jeżeli nie właśnie ta chwila, kiedy się rok stary kończy, a nowy zaczyna? Nie przechódźmy zatém z lata w lata, jak z izby do izby, bez rozwagi i namysłu. Dosyć już téj obojętności, tego zaniedbania. Porachujmy się z Bogiem szczerze, a z tego porachunku okaże się, jak wielkimi dłużnikami jesteśmy!

Skończył się rok stary, a zaczął się rok nowy; oby się téż wreszcie i zakończyły stare grzechy nasze, zadawnione, narowe, i to ciągłe obiecywanie a niedotrzymywanie poprawy! a z nowym rokiem oby się między nami zaczęło życie nowe, życie dobréj woli, życie wedle Boga, życie chrześciańskie, katolickie, święte, życie pierwiastkowych Chrześcian, których miłość Boga i bliźniego łączyła węzłem nierozerwanym.

O to Cię Boże błagamy! przez zasługi Syna Twojego Jezusa Chrystusa, za przyczyną Najświętszéj Maryi Panny, ucieczki, orędowniczki, królowéj naszéj, i za wstawieniem się Wszystkich Świętych. Amen.

Rady świętego Efrema dla młodzieży.

Oswój się z pilnością, człowieku, ona jest wielkim skarbem mądrości; porzuć zaś lenistwo, ten skład zepsucia.

Bądź grzecznym dla pobożnych, a nie wdawaj się z pijakami.

Bądź uniżony w twojéj młodości, abyś na starość podwyższonym został; a ćwicz się w dobrych obyczajach, abyś mógł prowadzić wesołe życie.

Gdy rozmawiasz, mów mądrze, aby cię chwalili, co cię słuchają; winszowali szczęścia twoim rodzicom, i modlili się za twoich nauczycieli.

Wstrzymuj twój język od przysięgania się, bluźnierstwa i zniewagi; a natomiast niech śpiewa twój język miłe pienia Bogu.

Unikaj obcowania ze złymi, nie przywięzuj się do kłamców, nie sprzeczaj się z przeciwnikami, a nie wdawaj się z oszustami.

Przyjmuj rady mądrych, zachowaj nauki twoich rodziców, nie klnij, i nie kłam przeciw twemu winowajcy.

We wszystkich twoich czynnościach i przedsięwzięciach prawda niech ci przyświeca; a twemi słowami niech bę-

dzie: tak, tak! nie, nie! aby każdy uwierzył prawdzie słów twoich.

Gospodarstwo domowe.

O nasalaniu mięsa.

Z Z. G.

W pierwszych trzech miesiącach roku, najwięcéj po wsiach biją bydła i świni, a tym mięsem zaopatrywują się na cały rok. Wowym czasie najlepiéj się téż udaje solenie i wędzenie mięsiwa, byle należycie przedsiewziętém zostało. Ku pouczeniu nieświadomych niechaj posłuży, co następuje:

Sól jest głównym materyałem do zachowania pokarmów od zepsucia; wciągając bowiem w siebie cząstki wodniste i łącząc się z ciałami nasolonemi, chroni je od wpływu powietrza atmosferycznego. Im czystsza jest sól kuchenna, to jest: im mniéj obcych soli w sobie zamyka, jakiemi są: siarczan, magnezya, albo sól gorzka, solan wapienny i glinka, tém jest zdatniejszą do solenia. Chcąc użyć do nasalania soli kuchennéj, która obficie z obcemi solami jest zmięszana, sypie się pierwéj do naczynia i nalewa się niewielką ilością wody, albo lepiéj nasyconym rozczynem solnym, i przez czas niejaki zostawia w spokojności. Woda roztwarza obce sole, bo te posiadają własność prędszego rozpuszczania się, aniżeli sól kuchenna, która, po odlaniu rozcieku, daleko będzie czystszą.

Sól kuchenna prażona nierównie jest lepszą do solenia, niż najwyborniejsza zwyczajna, i ztąd w Anglii pospolicie jest używaną. Prażenie jéj jest łatwe; wsypawszy sól do tygla przykrytego, tak długo się trzyma na węglach, aż zupełnie trzaskać przestanie.

Oprócz soli używa się saletra do solenia, osobliwie mięsa, dla nadania mu czerwonego koloru i tęgości. Do stu części soli kuchennéj dodają się dwie albo cztery saletry; w większéj bowiem ilości użyta, czyni mięso tęgiém, suchém, i udziela mu nieprzyjemnego smaku.

W soleniu mięsa trzeba zwrócić uwagę na własności mięsa i podług tych postrzeżeń uprawą kierować. Do mięsa młodych zwierząt mniéj bierze się soli, aniżeli do starych; bo zbyteczna ilość mocno je przejmuje i smak odbiera. Mięso solone młodych zwierząt nigdy się tak długo przechować nie może jak z dorosłych. Mięso gąbkowate mniejszą się ilością soli zaprawia, aniżeli tęgie; owszem daleko się lepiéj zachowuje mięso gąbczaste, jeźli będzie natarte solą, wyciśnione w prasie i miernie osolone.

Mięso soczyste najzdatniejsze jest do solenia; chude i suche, równie jak i tłuste, łatwo z czasem gorknieje i nieprzyjemnego łojowego nabiera smaku. Dlatego zbyteczną tłustość od mięsa odjąć należy i mało co zostawić. Chcąc na długi czas mieć solone mięso, należy wziąć do zaprawy przednie i tylne uda dorosłych zwierząt; mięso od karku niezdatne do solenia, bo łatwo podpada zepsuciu. Im większe są kawały, tém są trwalsze; ile być może, strzedz się należy, iżby niebyło kości i stawów napojonych solą. Świeżego mięsa zaraz po zabiciu zwierząt nie należy solić; ale przez dzień, albo i kilka dni zostawić na powietrzu, aby nieco oschło.

Sposoby solenia mięsa są liczne; następujące, najpewniejsze:

1) Posypawszy mięso solą, naciera się ręką, aby sól wszystkie wypełniła pory. Nacieranie to trwa tak długo, dopóki mięso sól w siebie bierze; poczém przysypuje się powtórnie solą, aby zupełnie było białe, zostawia się tak przez 24 godzin, i wyciska się potém w prasie mocno, a odchodzący w czasie wygniatania rosół, odtrząsa się. Wyjęte mięso z prasy jeszcze się raz solą potrząsa, układa się w beczkę, i tymże samym rosołem, przegotowawszy go nieco i ostudziwszy, naléwa się.

2) W Szwecyi solą mięso na sucho tym sposobem: Natarte mięso solą układa się tak, aby kawały jedne na drugich leżały, i cztery razy w ośmiu dniach nacieranie to powtarza się, biorąc na 14 funtów mięsa półtora funta soli: przysypuje się potém otrębami, dla odebrania wilgoci mięsu i zawiesza się w kuchni lub nad piecem, aby uschło. Po miesiącu już można podobnego mięsa jak szynki użyć. Solenie to ma jeszcze tę korzyść, iż mięso nie tak jest słone, jak sposobem zwyczajnym uprawne, i soli nie tyle potrzebuje.

Świninę albo wołowinę, podług okoliczności, przyprawiać można jednym z wyżéj wymienionych sposobów. Do osolenia słoniny więcéj nierównie bierze się soli, i mocniéj się oną naciera niż mięso. Baranina wędzi się podobnie jak wołowe mięso, z tą różnicą, iż do osolenia nie używa się, albo w małéj ilości tylko, saletry; mięso to, dla wielu kości, długo chowaném być nie może; toż samo rozumie się o mięsie koziém. Soląc półgęski, należy je obrać ze zbytecznéj tłustości i skóry; natarte solą i ułożone jak najciaśniéj w naczyniu, zalać dobrze rozpuszczoną słoniną lub masłem, tak, aby się warstwa na trzy cale gruba utworzyła, a takim sposobem długi czas zachowują się.

Aby mięso solone trwałem było, uprawiać je należy w zimie; bydlęta zaś paść przez długi czas dobrém ziarnem i mącznym pokarmem, wystrzegając się przed zabiciem straszyć bydlęta jakimkolwiek sposobem; inaczéj bowiem prędko mięso psuć się zacznie.

Główniejsze warunki do przechowania solonego mięsa są następujące:

1) Aby stało w miejscu chłodném.

2) Aby powietrze nie miało do niego przystępu i dlatego wszystkie otwory w mięsie zapełnić i przytém mocno ucisnąć należy. Najlepszém do tego narzędziem jest beczka, kształt walca mająca, u wierzchu opatrzona szrubą, za któréj pośrednictwem pokrywa mocno się uciska; obciążając ją bowiem samemi kamieniami, nigdy się dobrze nie uciśnie.

3) Aby rosół solny zawsze całe mięso zakrywał; gdyby zaś za mało go było, należy beczkę często przewracać.
